Chaîne du froid

Respecter la chaîne du froid, c'est assurer le maintien constant des aliments réfrigérés ou surgelés à une température, positive ou négative selon le cas, conforme à la réglementation ou à leur étiquetage. Ce processus permet de conserver aux produits leurs qualités (hygiéniques, nutritionnelles et organoleptiques) et de les garder sains, du stade de la production jusqu'à la cuisine. Le froid limite, voire stoppe, la prolifération des micro-organismes qui peuvent être à l'origine d'intoxications alimentaires.

Les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de respecter les températures prescrites par la réglementation ou fixées sous leur responsabilité au niveau de la fabrication, du stockage, du transport et de la distribution.

Les acteurs de la chaîne du froid

La réglementation française et européenne s'applique à tous les exploitants du secteur alimentaire et offre de sérieuses garanties de respect de la chaîne du froid aux niveaux de la fabrication, du stockage, du transport et de la distribution des produits.
Le dernier acteur est le consommateur. Il doit être vigilant lors de ses achats, du transport des marchandises jusqu'à son domicile, dans la gestion de son réfrigérateur et de son congélateur, afin de maintenir les denrées alimentaires à la température requise jusqu'à l'assiette, et poursuivre ainsi les efforts menés en amont par les professionnels**.**

La rupture de la chaîne du froid

Elle est la conséquence de l'élévation des températures prescrites. Toute hausse de température provoque et accélère la croissance microbienne et réduit la durée de vie du produit : un produit sain peut devenir un produit à risque, l'aspect et les qualités organoleptiques peuvent se dégrader. La date indiquée sur l'étiquette ne reste valable que si la température de conservation indiquée est respectée.
Selon le type de produits réfrigérés, il y a rupture de la chaîne du froid dès que la température indiquée sur l'étiquette est dépassée. Selon la réglementation, les températures des produits réfrigérés varient entre +2°C et +8°C.

En cas de rupture de la chaîne du froid, quels sont les risques encourus ?

La majorité des intoxications alimentaires sont bénignes. Néanmoins, l'élévation de la température peut entraîner la prolifération de certains germes (salmonella, staphylococcus, aureus, listéria monocytogenes, etc.) et rendre alors le produit impropre à la consommation.
Ainsi, la listériose (due à la présence de listeria monocytogenes) est une maladie rare mais grave en particulier pour les personnes dont les défenses immunitaires sont affaiblies (femmes enceintes, nourrissons, personnes âgées fragiles, patients immunodéprimés).

Achat et transport

Lors du transport, utilisez de préférence un sac isotherme et limitez au maximum le temps de transport entre le moment de l'achat et l'arrivée au domicile où les denrées seront rapidement rangées dans le réfrigérateur ou le congélateur.
Rangez les produits à la bonne place (consultez le mode d'emploi de l'appareil).
Respectez les températures maximales indiquées sur les étiquetages des denrées préemballées. Le fabricant de la denrée fixe sa date limite de consommation en tenant compte de cette température.

Tableau de consignes de stockage

Les températures des denrées alimentaires périssables sont fixées par la réglementation, sous la responsabilité du professionnel. **Il convient, dans tous les cas, de respecter la température indiquée sur l'étiquette**. A titre indicatif, ces températures sont les suivantes pour les différentes catégories de denrées alimentaires :

Catégorie de denrées	Températures de conservation
Poissons, crustacés et mollusques cuits, viandes cuites, produits en cours de décongélation, produits frais entamés, plats cuisinés maison élaborés à l'avance, etc.	0°C + 4°C
Viandes crues, poissons non cuits, charcuteries, pâtisseries à la crème, produits frais au lait cru, fromages découpés, etc.	+ 4°C maximum

Fruits et légumes prêts à l'emploi	+ 4°C
Produits laitiers frais, œufs, desserts lactés, beurres et matières grasses, etc.	+ 6°C à + 8°C
Tout aliment congelé	- 12°C
Tout aliment surgelé, glaces, crèmes glacées et sorbets	- 18°C

NB : ne jamais recongeler une denrée décongelée

• Quelques conseils pratiques

• Lisez bien sur l'emballage la température à laquelle le produit doit être conservé
• Emballez séparément les aliments crus et les aliments cuits avec du papier aluminium ou un film alimentaire.
• Placez les restes dans des emballages fermés et consommez-les rapidement.
• Ne laissez pas trop longtemps les produits réfrigérés hors du réfrigérateur.
• Mettez à vue les produits dont les dates limite de consommation sont les plus proches.
• Otez les suremballages carton ou plastique uniquement si les indications nécessaires (DLC, température, mode d'emploi) figurent sur l'emballage des produits.
• Lavez-vous les mains avant de toucher les aliments et entre chaque manipulation de produits différents.
• Le maintien de la chaîne du froid concerne également toutes les occasions où vous aurez à transporter des aliments : ainsi, pour le pique-nique, n'oubliez pas la glacière.

• Entretien des réfrigérateurs et des congélateurs

Le réfrigérateur est un maillon important de la chaîne du froid. La réglementation prévoit que le réfrigérateur domestique est équipé d'un indicateur de mesure dans la zone la plus froide (0°C à 4°C). A défaut, le consommateur doit équiper le réfrigérateur d'un thermomètre qui permet de repérer la zone froide. Contrôlez régulièrement le bon fonctionnement des appareils, en mesurant les températures internes et en réglant, si besoin est, la température au moyen du thermostat.

Dégivrez et nettoyez une à deux fois par mois son réfrigérateur à l'eau savonneuse. Le rincer à l'eau javellisée.
Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.

Textes applicables

- Règlement CE n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement CE N° 853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO 25/06/2004)
- Règlement CE n°183/2005 du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux
- Décret n° 2002-478 du 3 avril 2002 relatif aux réfrigérateurs à usage domestique, aux thermomètres et autres dispositifs destinés à indiquer la température dans ces appareils
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant

Liens et adresses utiles

- ANSES Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.
Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) de votre département.

Actualisée juin 2015